



**MAISON
OLIVERAS**

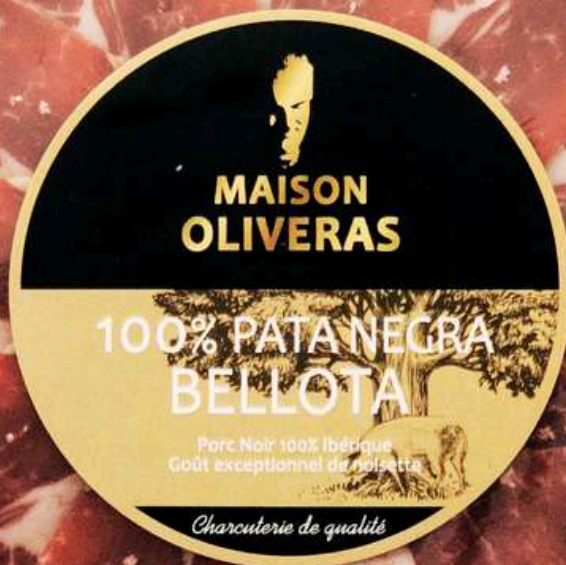
AFFINEUR & MARCHAND
DE JAMBONS DEPUIS 1999



CATALOGUE PROFESSIONNEL

TARIFS 2025

01 47 93 39 65
contact@jambonsoliveras.fr
www.pro.jambonsoliveras.fr



MAISON OLIVERAS

Affineur des plus beaux jambons
Sourcier des meilleurs produits ibériques

NOTRE HISTOIRE

Natif d'Espagne, je m'installe en France en 1971. Bercé par les saveurs de mon pays, j'ai toujours voulu ajouter une touche personnelle à nos spécialités ibériques. Ainsi, j'ai réussi à trouver des éleveurs et affineurs qui ont su mettre au point les recettes que j'ai moi-même élaborées.

Depuis 1998, ma passion est devenue mon activité principale, que nous développons aujourd'hui en famille. Nous avons à cœur de vous faire partager nos racines espagnoles et vous transmettre notre passion à travers nos produits de qualité.

Chaque année, mon fils et moi traversons l'Espagne, de l'Extremadure à l'Andalousie, en passant par Salamanque afin de sélectionner les meilleurs jambons et produits ibériques et de vous proposer des produits différents, au goût authentique et fort.

Georges Oliveras



SOMMAIRE



Jambons
Pages 5



Jambons ibériques
Pages 7



Cinco Jotas
Page 8



Jambons cuits
Page 9



Viandes ibériques
Page 9



Boeufs
Page 10



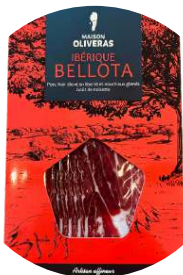
Charcuteries
Page 11



Chiffonnades
Page 12-13



Prêt-à-servir
Page 14-15



Pré-tranchés
Page 16



Mini-saucissons
Page 17



Saucissons
Page 18



Les nouveautés
Page 19



Saucisses sèches - Fuets
Page 20



Fromages
Page 21



Tartinables - Terrines
Page 22



Epicerie fine
Page 23



Matériel et accessoires
Page 23-24

L'ART DE L'AFFINAGE

Toutes les étapes de fabrication de nos jambons sont réalisées manuellement par des maîtres affineurs passionnés. Nous sélectionnons les meilleurs cochons et nous établissons un affinage précis qui répond aux exigences de nos clients particuliers et professionnels avertis.

Nous sommes sensibles tant au niveau de l'élevage, de la densité, de la nourriture et du respect du cycle artisanal de fabrication.

1 ELEVAGE



En pleine nature, essentiellement en montagnes, loin des lieux touristiques et de passage.

2 LE COCHON



Les 3 espèces de porcs utilisées sont le Landrace, le Duroc et l'Iberico. Leur élevage dure entre 12 et 24 mois et leur poids est compris entre 140 et 180 kgs.

FABRICATION DU JAMBON ENTRE 40 ET 72 MOIS

5 AFFINAGE



Le jambon est laissé au repos durant 10 jours à température froide afin de retrouver le climat hivernal. Par différents processus contrôlés, le jambon subit ensuite des changements de températures qui reconstituent le cycle naturel des saisons. Les jambons sont affinés jusqu'à 48 mois en cave naturelle.

4 SALAGE



Salé à base de sel marin, le salage est fait à la main et diffère selon les jambons en fonction de leur poids. Le sel est dosé au gramme près.

3 DÉCOUPE



Il s'agit de séparer la cuisse de porc tout en formant le jambon. Un couteau bien aiguisé et un savoir-faire sont nécessaires. Cette opération requiert une attention particulière pour la beauté du jambon.

JAMBONS HERITAGE RESERVE

Production artisanale, numérotée et limitée

Affinage 24 Mois



Quart Jambon Héritage Réserve

Réf. 1216
Poids ≈ 1,5kg
DDM 6 Mois
Prix : 25,50 €/kg



Demi Jambon Héritage Réserve

Réf. 1217
Poids ≈ 3kg
DDM 6 Mois
Prix : 25,50 €/kg



Jambon Entier avec Os Héritage Réserve

Réf. 1078
Poids ≈ 8kg
DDM 6 Mois
Prix : 18,50 €/kg

JAMBONS DUROC

Production artisanale, numérotée et limitée
Race de porc Rouge du 19ème siècle Infiltré de gras

Affinage 36/48 Mois



Quart Jambon DUROC

Réf. 1088
Poids ≈ 1,5kg
DDM 6 Mois
Prix : 29,50 €/kg (par 1 un)
Prix : 29,20 €/kg (par 4 un)



Demi Jambon DUROC

Réf. 1219
Poids ≈ 3kg
DDM 6 Mois
Prix : 29,50 €/kg (par 1 un)
Prix : 29,20 €/kg (par 2 un)



Jambon Entier avec Os DUROC

Réf. 1089
Poids ≈ 8kg
DDM 6 Mois
Prix : 20,50 €/kg



Jambon Sec à la Truffe

Affinage 16 Mois
Réf. 1334
Poids ≈ 6kg
DDM 6 Mois
39,50 €/kg



Comprendre le décret royal de 2014 lié au PATA NEGRA



A l'origine, le mot «Pata Negra» était utilisé pour désigner les jambons Ibériques car leurs pattes sont noires. Le décret du 10 janvier 2014 a défini différents labels pour les jambons Ibériques.

Les 4 labels



50% Ibérique : Femelle Duroc, Mâle Ibérique
75% Ibérique : Femelle Ibérique, Mâle Duroc



Porc de race 100% Ibérique

JAMBON IBERIQUE CEBO PATA NEGRA

Production artisanale, numérotée et limitée

Affinage 36 Mois



Quart Jambon Cebo

Réf. 1204
Poids ≈ 1,5kg
DDM 6 Mois
Prix : 61,25 €/kg



Demi Jambon Cebo

Réf. 1221
Poids ≈ 3kg
DDM 6 Mois
Prix : 61,25 €/kg



**Jambon Entier avec Os
Cebo**

Réf. 1079
Poids ≈ 8kg
DDM 6 Mois
Prix: 32,00 €/kg

JAMBON IBERIQUE 50% BELLOTA PATA NEGRA

Production artisanale, numérotée et limitée

Affinage 36/48 Mois



Quart Jambon Bellota

Réf. 1203
Poids ≈ 1,5kg
DDM 6 Mois
Prix : 95,00 €/kg (par 1 un)
Prix : 94,50 €/kg (par 4 un)



Demi Jambon Bellota

Réf. 1223
Poids ≈ 3kg
DDM 6 Mois
Prix : 95,00 €/kg (par 1 un)
Prix : 94,50 €/kg (par 2 un)



**Jambon Entier avec os
Bellota**

Réf. 1276
Poids ≈ 8kg
DDM 6 Mois
Prix: 48,00 €/kg

JAMBON IBERIQUE 100% BELLOTA PATA NEGRA

Production artisanale, numérotée et limitée

Affinage 36/48 Mois



**Quart Jambon 100%
Pata Negra**

Réf. 1326
Poids ≈ 1,5kg
DDM 6 Mois
Prix : 109,00 €/kg (par 1 un)
Prix : 105,00 €/kg (par 4 un)



**Demi Jambon 100%
Pata Negra**

Réf. 1325
Poids ≈ 3kg
DDM 6 Mois
Prix : 109,00 €/kg (par 1 un)
Prix : 105,00 €/kg (par 2 un)



**Jambon Entier avec os
100% Pata Negra**

Réf. 1150
Poids ≈ 8kg
DDM 6 Mois
Prix: 58,50 €/kg

CINCO JOTAS

100% Race Pure



Depuis 1879, Rafael Sanchez Romero a fait de Cinco Jotas une référence dans le domaine du jambon Ibérique Pata Negra 100%.

Préserver la pureté de la race de porc ibérique est l'une des obsessions de l'entreprise, faisant de son jambon le meilleur du monde.



Région : Jabugo.
DDM : 6 mois.

Étuis de 70g / unité.
Colisage des pré-tranchés : 12 unités.



Épaule Ibérique Bellota 100% 5J

Réf. 1034
Colis de 12 unités
Prix: 15,50 €/un



Jambon Ibérique Bellota 100% 5J

Réf. 1209
Colis de 12 unités
Prix: 18,10 €/un



Épaule Ibérique Bellota Pata Negra 100% 5J

Sans os

Réf. 1098
Poids ≈ 2kg
Prix: 99,50 €/kg



Jambon Ibérique Bellota Pata Negra 100% 5J

Quart / Demi

Réf. 1205 / 1206
Poids ≈ 1kg / ≈ 3kg
Prix: 148,00 €/kg

Avec os

Réf. 1092
Poids ≈ 7kg
Prix: 74,00 €/kg

JAMBONS CUIITS



Jambon blanc DUROC

Réf. 1554
Poids ≈ 6kg
DDM 3 Mois
Prix : 14,50 €/kg



Jambon blanc à la Truffe

Réf. 1264
Poids ≈ 6kg
DDM 3 Mois
Prix : 26,50 €/kg

VIANDE IBERIQUE

vendue congelée

*Sachet de 500g
Vendu par 10 kg ou 20 kg
DDM 1 an*



Pluma Ibérique Pata Negra

Réf. 1158
Pays : Espagne
Prix : 32,00 €/kg (par 10kg)
Prix : 22,00 €/kg (par 20kg)

Emballage sous-vide.



Cecina de Léon IGP

Affinage 12 Mois
Réf. 1140
DDM 3 Mois
Prix : 45,10 €/kg



Master Cecina

Affinage 16 Mois
Réf. 1214
DDM 3 Mois
Prix : 49,50 €/kg



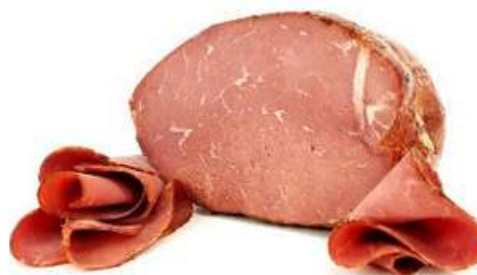
Boeuf Wagyu

Affinage 20 Mois
Réf. 1238
DDM 6 Mois
Prix : 105,00 €/kg



Bresaola

Affinage 3 Mois
Réf. 1263
DDM 3 Mois
Prix : 39,50 €/kg



Pastrami

Affinage 3 Mois
Réf. 1290
DDM 3 Mois
Prix : 31,50 €/kg

CHARCUTERIES

Séchoir de Salamanca



Saucisson Extra

Réf. 1128
DDM 6 Mois
Poids ≈ 1kg
Prix : 19,50 €/kg



Chorizo Extra

Réf. 1127
DDM 6 Mois
Poids ≈ 1kg
Prix : 18,50 €/kg



Chorizo Bellota

Réf. 1137
DDM 6 Mois
Poids ≈ 1kg
Prix : 26,50 €/kg



Chorizo Piquant

Réf. 1130
DDM 6 Mois
Poids ≈ 500g
Prix : 18,50 €/kg



Lomo Blanco

Réf. 1129
DDM 6 Mois
Poids ≈ 1kg
Prix : 28,50 €/kg



Lomito Ibérique Pata Negra

Réf. 1138
DDM 6 Mois
Poids ≈ 0,35kg
Prix : 69,00 €/kg



Lomo Ibérique Pata Negra Bellota 50%

Réf. 1139
DDM 6 Mois
Poids ≈ 1kg
Prix : 64,50 €/kg



Soubressade douce ou piquante

Réf. 1132 / 1133
DDM 3 Mois
Poids ≈ 250g
Prix : 4,70 €/un



Morcilla Piquante Boudin Noir Séché

Réf. 1131
DDM 6 Mois
Poids ≈ 450g
Prix : 18,80 €/kg



Cabecero Filet «Coppa Espagnole»

Réf. 1151R
DDM 6 Mois
Poids ≈ 800g
Prix : 26,50 €/kg



Cabecero Sous Vide «Coppa Espagnole»

Réf. 1151
DDM 6 Mois
Poids ≈ 800g
Prix : 26,50 €/kg

CHIFFONNADES

Colisage : 12 unités
DDM 3 Mois
Etuis sous-atmosphère



Jambon Blanc Cuit 100grs

Réf : 1512
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 3,42 €/un



Jambon Blanc à la Truffe 100grs

Réf : 1513
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 4,50 €/un



Chorizo extra 80grs

Réf : 1510
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 3,20 €/un



Saucisson extra 80grs

Réf : 1511
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 3,40 €/un



Jambon Serrano 80grs

Réf : 1509
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 4,10 €/un



Jambon sec à la Truffe 80grs

Réf : 1528
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 5,20 €/un

CHIFFONNADES

Colisage : 12 unités
DDM 3 Mois
Etuis sous-atmosphère



Jambon Ibérique Pata Negra 80grs

Réf : 1515
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 7,34 €/un



Jambon Ibérique Pata Negra 50% Bellota 80grs

Réf : 1516
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 11,50 €/un



Jambon Ibérique Pata Negra 100% Bellota 80grs

Réf : 1517
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 14,80 €/un



Coeur de Boeuf 80grs

Réf : 1518
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 7,20 €/un



Boeuf Wagyu 80grs

Réf : 1519
Colisage : 12 unités.
DDM 3 Mois
Prix : 14,70 €/un

PRÊTS -À-SERVIR

Découvrez notre nouvelle gamme de produits «prêts-à-servir» sous-atmosphère qui garantit une belle présentation du jambon.

Cette gamme est idéale pour les hôtels, bars et restaurants qui souhaitent une préparation rapide, que l'on peut déposer sur une belle planche ou assiette en quelques secondes.



PRÊTS -À-SERVIR

Colisage : 12 unités
Poids ≈ 80 grs.
Etués sous-atmosphère

Découvrez notre nouvelle gamme de produits «prêts-à-servir» sous-atmosphère qui garantit une belle présentation du jambon.

Cette gamme est idéale pour les hôtels, bars et restaurants qui souhaitent une préparation rapide, que l'on peut déposer sur une belle planche ou assiette en quelques secondes.



Jambon Serrano, Duroc

Réf. 1500
DDM 3 Mois
Prix : 6,10 €/un



Jambon Sec à la Truffe

Réf. 1502
DDM 3 Mois
Prix : 7,20 €/un



Coeur de Boeuf

Réf. 1503
DDM 3 Mois
Prix : 6,85 €/un



Jambon Ibérique Cebo

Pata Negra
Réf. 1505
DDM 3 Mois
Prix : 8,10 €/un



Jambon Boeuf Wagyu

Réf. 1504
DDM 3 Mois
Prix : 13,80 €/un



Jambon Ibérique Bellota 50% Pata Negra

Réf. 1506
DDM 3 Mois
Prix : 12,80 €/un



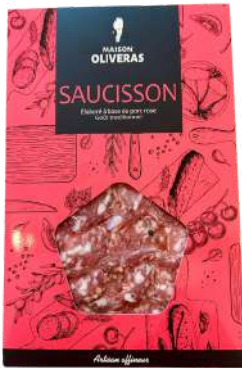
Jambon Ibérique Bellota 100% Pata Negra

Réf. 1507
DDM 3 Mois
Prix : 14,50 €/un

PRÉ-TRANCHÉS

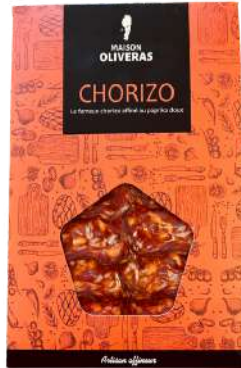
Poids ≈ 70 grs.
Colisage : 12 unités
DDM 6 Mois

Emballage sous-vide.



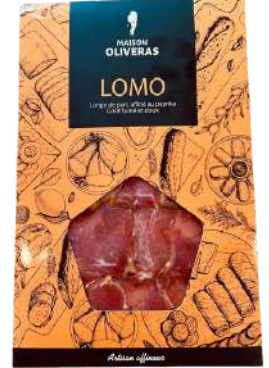
Saucisson Extra

Réf. 1109
DDM 6 Mois
Prix : 4,30 €/un



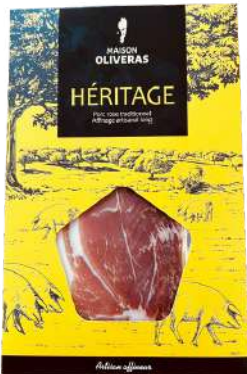
Chorizo Extra

Réf. 1110
DDM 6 Mois
Prix : 4,30 €/un



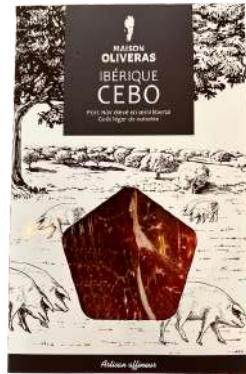
Lomo

Réf. 1108
DDM 6 Mois
Prix : 5,20 €/un



Jambon Héritage

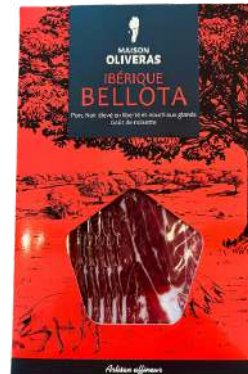
Réf. 1106
DDM 6 Mois
Prix : 5,50 €/un



Jambon Ibérique Cebo

Pata Negra

Réf. 1266
DDM 6 Mois
Prix : 8,50 €/un



Jambon Ibérique BELLOTA Pata Negra

Réf. 1111
DDM 6 Mois
Prix : 13,50 €/un



Jambon Ibérique BELLOTA

100% Pata Negra

Réf. 1267
DDM 6 Mois
Prix : 15,50 €/un



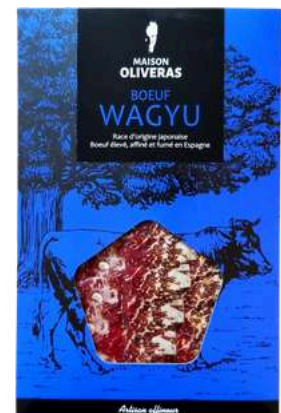
Jambon Sec à la Truffe

Réf. 1107
DDM 3 Mois
Prix : 6,80 €/un



Coeur de Boeuf

Réf. 1215
DDM 6 Mois
Prix : 11,50 €/un



Boeuf WAGYU

Réf. 1344
DDM 6 Mois
Prix : 14,80 €/un

MINIS SAUCISSONS

Sachet ≈ 100 grs.
Colisage : 12 unités
DDM 3 Mois

Emballage sous-atmosphère



**Mini Saucisson
Nature**
Réf. 1082
Prix : 3,12 €/un



Mini Chorizo
Réf. 1083
Prix : 3,10 €/un



**Mini Saucisson
à la Truffe**
Réf. 1081
Prix : 3,60 €/un



**Boule de
Saucisson**
Réf. 1094
Prix : 3,15 €/un

MINI SAUCISSONS EN VRAC

Sachet ≈ 500 grs.
DDM 3 Mois

- **Mini Saucisson Nature** Réf. 1570 - Poids 500g - Prix : 15,10 €/un
- **Mini Chorizo** Réf 1571 - Sachet ≈ 500g - Prix : 15,50 €/un
- **Mini Saucisson à la Truffe** Réf 1572 - Sachet ≈ 500g - Prix : 16,50 €/un
- **Mini boule de saucisson** Réf 1573 - Sachet ≈ 500g - Prix : 15,50 €/un

SAUCISSONS

Colisage : 20 unités
DDM 3 Mois

**BEST
SELLER**



Saucisson Pata Negra

Réf. 1173
Poids: 200g
Prix : 8,39 €/un



Saucisson Pata Negra à la Truffe

Réf. 1177
Poids: 200g
Prix : 7,90 €/un



Saucisson Maigre

Réf. 1163
Poids: 200g
Prix : 4,80 €/un



Saucisson Piment Espelette

Réf. 1165
Poids: 200g
Prix : 8,10 €/un



Chorizo Pata Negra

Réf. 1323
Poids: 200g
Prix : 8,90 €/un



Chorizo Duroc

Réf. 1324
Poids: 200g
Prix : 4,77 €/un

SAUCISSON CHIMICHURRI

RÉF. 1170

POIDS: 160G

PRIX : 4,30 €/UN



SAUCISSON À L'AIL

RÉF. 1171

POIDS: 160G

PRIX : 4,30 €/UN

SAUCISSES SÈCHES FUETS

Colisage : 20 unités
DDM 3 Mois



Saucisse sèche nature

Réf. 1121
Poids: 130g
Prix : 2,70 €/un

Saucisse sèche Herbes

Réf. 1125
Poids: 130g
Prix : 3,10 €/un

Saucisse sèche Paprika

Réf. 1124
Poids: 130g
Prix : 3,10 €/un

Saucisse sèche Poivre

Réf. 1123
Poids: 130g
Prix : 3,10 €/un

Saucisse sèche Truffe

Réf. 1286
Poids: 130g
Prix : 4,50 €/un

Saucisse sèche Pata Negra

Réf. 1126
Poids: 150g
Prix : 4,50 €/un

Saucisse sèche Très PIQUANT

Réf. 1143
Poids: 130g
Prix : 3,30 €/un

Saucisse sèche Roquefort

Réf. 1288
Poids: 130g
Prix : 3,10 €/un

FROMAGES



Flor de Esgueva BREBIS Lait CRU

Réf. 1058
Poids ≈ 3kg
DDM 4 Mois
Prix : 26,50 €/kg



Tomme Brebis au Piment

Réf. 1068
Poids ≈ 5kg
DDM 4 Mois
Prix : 22,30 €/kg



Tomme Brebis à la Truffe

Réf. 1060
Poids ≈ 5kg
DDM 4 Mois
Prix : 21,50 €/kg



Tomme Vache à l'Ail des OURS

Réf. 1073
Poids ≈ 5kg
DDM 4 Mois
Prix : 19,50 €/kg



Tomme de Chèvre

Réf. 1074
Poids ≈ 5kg
DDM 4 Mois
Prix : 22,20 €/kg

TARTINABLES

Colisage : 12 unités
DDM 10 Mois



Délice de tomates séchées
Réf. 1178
Poids 90g
Prix : 3,25 €/un



Délice d'Aubergines
Réf. 1179
Poids 90g
Prix : 2,98 €/un



Tapenade Verte
Réf. 1180
Poids 90g
Prix : 3,30 €/un

TERRINES

DDM : 10 mois.

Verrines de 90 grs / Colisage : 20 unités.
Verrines de 180 grs / Colisage : 12 unités.



Terrine de Sanglier
Réf. 1052 / 1048
Colisage 20 unités / 12 unités
Poids 90g / 180g
Prix : 2,90 €/un - 3,90 €/un



Terrine Campagne
Réf. 1053 / 1050
Colisage 20 unités / 12 unités
Poids 90g / 180g
Prix : 2,91 €/un - 3,60 €/un



Terrine Campagne Piment Espelette
Réf. 1051 / 1056
Colisage 12 unités / 20 unités
Poids 90g / 180g
Prix : 2,91 €/un - 3,80 €/un



Chips à la Truffe

Réf. 1301
Poids 150g
DDM 8 Mois
Prix : 4,10 €/un



Chips Jambon Ibérique

Réf. 1300
Poids 150g
DDM 8 Mois
Prix : 3,94 €/un



Picos / Gressins

Réf. 1153
Poids 180g
DDM 6 Mois
Prix : 1,30 €/un

TRANCHEUSES



Trancheuse 250 mm

Réf. 1186
Lame: 250 mm
Puissance: 160 watts
Poids: 15,5kg
Dimensions : 390 x 510 x 380 mm
Trancheur à courroie
Couleurs : grise, rouge et noir
Prix : 596 €



Trancheuse 300 mm

Réf. 1187
Lame: 250 mm
Puissance: 230 watts
Poids: 21,5kg
Dimensions : 450 x 595 x 455 mm
Trancheur à courroie
Couleurs : grise et rouge
Prix : 896 €



Trancheuse 300 mm Avec Balance Intégrée 4kg

Réf. 1188
Lame: 300 mm
Puissance: 230 watts
Poids: 45kg
Dimensions : 760 x 640 x 500 mm
Trancheur à courroie
Couleur Rouge
Prix 3 212 €



Trancheuse Automatique 300 mm

Réf. 1225
Lame: 300 mm
Puissance: 400 watts
Poids: 49kg
Dimensions : 480 x 570 x 590 mm
Trancheur à courroie
Couleur Grise
Prix : 1 998 €

MATÉRIEL & ACCESSOIRES



Trancheur Manuel Prestige

Réf. 1189
Lame: 300 mm
Poids: 45kg
Dimensions : 740 x 600 x 720 mm
Made In Italie
Couleur Rouge
Prix : 4 041,63 €



Pied à trancheur Manuel Prestige

Réf. 1162
Poids: 45kg
Made In Italie Couleur Rouge
Prix : 869,86 €



Couteau à Jambon

Réf. 1002
Prix : 4,50 €



Lame Teflon 250/300mm

Spécial Fromage
Réf. 1282/1283
Prix : 84 € / 123 €



Planche à Charcuterie

Réf. 1157
Dimensions 380x140mm
Prix : 11,00 €



Arbre à Saucissons

Réf. 1009
Prix : 24,72 €

CONDITIONS TARIFAIRES

Ouverture de compte
KBIS + RIB

Commande minimum : 150€ HT
Paiement par prélèvement

Montant de la commande	<300€	<600€	>600€
Frais de participation à la livraison	35€ HT	4,80€ HT	Offerts

Dépôt Paris

17, Allée de Dublin 93320 Les Pavillons-sous-Bois
Tél : 01 47 93 39 65

OUVERTURE DE COMPTE - MANDAT DE PRÉLÈVEMENT SSD JAMBONS OLIVERAS

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez la société EUROPAL (JAMBONS OLIVERAS) à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte conformément aux instructions de EUROPAL (JAMBONS OLIVERAS). Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez signée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée : - dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé, - sans tarder et au plus tard dans les 13 mois en cas de prélèvement non autorisé.

Veillez compléter tous les champs du mandat, joindre un RIB ou RICE, puis adresser l'ensemble au créancier

Débitteur(*)	Créditeur
Nom, Prénom :	Identifiant Créancier SEPA : FR50ZZZ83346B
Raison Sociale :	Raison sociale : EUROPAL JAMBONS OLIVERAS
Forme Juridique :	Adresse : 17 Allée de Dublin
N° SIRET :	Code Postal : 93190
Adresse :	Ville : Les Pavillons-sous-Bois Pays : FRANCE
Code Postal :	
Ville :	
Tel :	
E-mail :	

IBAN (*) :

BIC (*) :

Mode paiement :

- Comptant
 15 jours (+5%)

Cachet de l'entreprise :

Le (*) :

A (*) :

Les informations contenues dans le présent mandat, qui doit être complété, sont destinées à n'être utilisées par le créancier que pour la gestion de sa relation avec son client. Elles pourront donner lieu à l'exercice, par ce dernier, de ses droits d'oppositions, d'accès et de rectification tels que prévus aux articles 38 et suivants de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. ». Note : Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.